Decennale della Carta del Lavoro

Il 21 aprile, Natale di Roma, si compiono dieci anni dal giorno in cui il Gran Consiglio del Fascismo promulgava la Carta del Lavoro, documento fondamentale della Rivoluzione fascista che stabilisce i doveri ed i diritti di tutte le forze della produzione entro il quadro degli interessi superiori della Nazione; espressione di volontà e di fede con cui il Regime fascista armonizza le forze della produzione, creando la premessa perchè esse siano veramente feconde.

Se con la legge 3 aprile 1926 sui rapporti del lavoro, il marxismo, concezione della lotta tra capitale e lavoro, ed il liberalismo con la sua premessa idealogica del lasciar fare e del lasciar passare, sono stati messi al bando della vita sociale italiana, la Carta del Lavoro, documento profondamente politico, ha dato all' Italia lo Stato fascista cioè lo Stato corporativo nel quale « il lavoro non è più l' oggetto dell' economia, ma il soggetto, perchè è il lavoro che forma e aumenta il capitale ».

Attuata la legge sulla disciplina giuridica dei rapporti collettivi del lavoro, il supremo Consesso della Rivoluzione nella sua tornata del 6 gennaio 1927, accogliendo l' idea della Carta del Lavoro ne deliberava lo studio.

La Carta del Lavoro, approvata il 21 aprile 1927 dal Gran Consiglio del Fascismo venne tradotta nella legge 13 dicembre 1928 che delega il Governo del Re ad emanare, in quanto occorra, disposizioni aventi forza di legge, per l' attuazione formale dei principii contenuti nelle trenta dichiarazioni che la compongono. Le predette trenta dichiarazioni sono suddivise in quattro capi che trattano dello Stato corporativo e della sua organizzazione, del contratto collettivo di lavoro e delle garanzie del salario, degli uffici di collocamento e della previdenza, della assistenza, dell' educazione e della istruzione.

Quindi non un codice del lavoro che raggruppi tutte le norme emanate negli ultimi anni in materia di lavoro, ma bensì un documento fondamentale in cui « il fascismo stabilisce l' ugua-

glianza verace e profonda di tutti gli individui di fronte al lavoro e di fronte alla Nazione e la cui differenza è soltanto nella scala e nell' ampiezza delle singole responsabilità ».

A dieci anni di distanza, senza voler tracciare un consuntivo dell' opera sociale svolta dal Governo fascista, anche perchè non ne abbiamo la possibilità, esamineremo determinate attuazioni legislative derivate dai principii di carattere generale della Carta del Lavoro.

Indubbiamente una delle più importanti realizzazioni della Carta del Lavoro è la istituzione ed il funzionamento delle Corporazioni, base della nuova Costituzione fascista. Il secondo comma della dichiarazione VI della Carta del Lavoro statuisce: « Le Corporazioni costituiscono l' organizzazione unitaria delle forze della produzione e ne rappresentano integralmente gli interessi ».

Nel maggio 1933 il Comitato corporativo centrale ha preso in esame il problema dei nuovi istituti e successivamente le singole sezioni e l' assemblea generale del Consiglio nazionale delle corporazioni lo hanno discusso sia dal punto di vista generale che da quello particolare; il dibattito si è polarizzato principalmente sulla costituzione, sul numero e sulle funzioni dei nuovi organi corporativi.

A pochi mesi di distanza, e cioè nel novembre 1933, il Consiglio nazionale delle corporazioni, su proposta del Duce, approvava la storica mozione che definisce la Corporazione come strumento che sotto l' egida dello Stato, attua la disciplina integrale, organica e unitaria delle forze produttive, in vista dello sviluppo, della ricchezza, della potenza politica e del benessere del popolo italiano; per quanto riguarda il numero e le funzioni delle Corporazioni la mozione dichiara che le stesse devono essere costituite per i grandi rami della produzione secondo le necessità dell' economia nazionale assegnando loro funzioni conciliative, consultive con l'obbligatorietà nei problemi di maggiore importanza e attraverso il Consiglio nazionale la emanazione di leggi regolatrici dell' attività economica della Nazione.

Le linee maestre sulla organizzazione e sul funzionamento delle Corporazioni tracciate dalla mozione in parola vennero tradotte nella legge 5 febbraio 1934 cioè a distanza di quasi 8 anni dalla emanazione della legge sindacale 3 aprile 1926 che ne gettava le basi. Tale periodo che intercorre tra l'affermazione

legislativa e l' attuazione pratica è dovuto al fatto che gli organi responsabili dovevano allá stregua dell' esperienza provvedere all' organizzazione ed allo assestamento degli enti sindacali che sono le fondamenta della Corporazione. La presenza degli esponenti del P. N. F. in seno alle Corporazioni assume un alto valore politico e dà garanzia che le stesse agiscono ed agiranno analogamente alle finalità per le quali sono state costituite.

Dalla promulgazione delle norme in ordine alla disciplina giuridica dei rapporti del lavoro, dalla emanazione della Carta del Lavoro, dalla costituzione e dal funzionamento delle ventidue corporazioni si passerà, fra breve, all' ultima fase della costruzione dello Stato corporativo, cioè alla riforma costituzionale. Costruzione lenta, ma rettilinea ed organica, tesa verso il raggiungimento di una più alta giustizia sociale e verso la glorificazione del lavoro secondo il verbo del Duce.

Ma a quale migliore collaudo poteva essere sottoposta la nostra attrezzatura corporativa se non a quello escogitato da 52 governi colle sanzioni in occasione della nostra campagna africana? I nostri nemici credevano di piegarci economicamente; non sono riusciti. Sono riusciti invece a stimolare vieppiù la volontà dell' industria, del commercio e dell' agricoltura di rendersi quanto più possibile indipendenti dall' estero; hanno convinto il consumatore italiano a non spendere il denaro in prodotti provenienti da oltre frontiera e quindi a frenare il deflusso del nostro oro; hanno accelerato la marcia degli studiosi italiani per la sostituzione di determinati prodotti, indispensabili alla vita della Nazione e di cui difettiamo; ci hanno messo nella condizione di sfruttare il nostro sottosuolo eliminando in parte l' importazione di materie prime e dando con ciò lavoro a maestranze italiane; e tutto questo oggi continua con ritmo sempre più intenso non per sanzionare i sanzionisti ma per rendere l' Italia indipendente dai mercati esteri e quindi in grado di affrontare vittoriosamente qualsiasi cimento che il domani ci può riservare.

E se in Italia l' economia corporativa dovesse ancora abbattere qualche vecchia struttura che in certo qual modo ostacolasse il suo cammino, non vi è dubbio che l' attrezzatura corporativa potrà innestarsi in pieno nella economia dell' Impero che, date le sue risorse, ci affrancherà definitivamente dai mercati esteri.

Poichè al processo produttivo è intimamente legata la vita dei lavoratori, esaminiamo per sommi capi quanto la politica sociale del Regime ha fatto in questo decennio a favore della classe operaia.

Tutte le categorie indistintamente sono tutelate dal contratto collettivo di lavoro che dà garanzia di salario, di ferie annuali, di indennità in caso di licenziamento e di conservazione dei diritti acquisiti in caso di trapasso di azienda.

Prima fra tutte le Nazioni del mondo, l' Italia fascista ha posto all' Ufficio internazionale del lavoro di Ginevra, il problema della settimana lavorativa di 40 ore. Ma i delegati governativi e quelli padronali presso il detto Ufficio hanno fatto fallire la proposta presentata dalla delegazione italiana. La proposta italiana silurata a Ginevra è stata immediatamente attuata in Italia per effetto dell' accordo interconfederale dell' ottobre 1934. Ancora oggi la Francia del fronte popolare si agita per l' attuazione di questa riforma della durata della settimana lavorativa.

A seguito dell' allineamento monetario gli organi responsabili hanno provveduto all' adeguamento dei salari al mutato costo della vita e ciò senza scosse ed agitazioni; mentre la Francia rossa sciopera giornalmente perchè non ottiene adeguati aumenti di salario.

La domanda e l' offerta del lavoro sono disciplinati dagli uffici di collocamento organizzati con base unitaria per ogni singola provincia e con rappresentanti diretti nei rispettivi comuni. L' adozione del libretto del lavoro da parte del prestatore d' opera facilita l' esame dello stato di servizio del lavoratore.

Nel vasto campo della previdenza sociale l' Italia fascista si è posta all' avanguardia delle Nazioni. La XXVI dichiarazione della Carta del Lavoro definisce la previdenza « un' alta manifestazione del principio di collaborazione » e traccia le direttrici per la difesa della salute del lavoratore. Nel ramo delle malattie, la politica sociale del Regime ha realizzato l' assicurazione contro la tubercolosi e le malattie professionali, l' istituzione delle Casse mutue malattie per i lavoratori dell' industria, del commercio, della gente del mare e dell' agricoltura ivi compresi i coloni e mezzadri; il tutto come avviamento all' assicurazione generale contro tutte le malattie. Questo dettame della Carta del Lavoro non dovrebbe ulteriormente ritardare il completamento dell' edificio della previdenza contro tutte le malattie anche perchè essa, debitamente modificata ed aggiornata al di-

ritto assicurativo italiano, è rimasta in vigore nelle nuove provincie e ha dato ottimi risultati sia nel campo sanitario che in quello economico.

La nuova legge sugli infortuni sul lavoro, entrata in vigore col 1° aprile c. a., mentre sancisce la gestione in regime di monopolio da parte di un unico Istituto, prevede la somministrazione diretta delle cure agli infortunati, sostituisce il pagamente delle indennità nel senso che invece del capitale viene corrisposta la rendita, apporta sostanziali modificazioni al sistema assicurativo, colma in pieno le deficienze e le lacune della precedente legislazione del 1904.

Nel delicato campo della maternità la legge 22 marzo 1934 tutela la donna lavoratrice perchè essa possa « tramandare nel tempo e nello spazio le finalità biologiche e la potenza della stirpe ».

La riforma dell' assicurazione contro la disoccupazione e l' invalidità e vecchiaia nonchè l' aumento delle pensioni operaie rappresentano altrettante tappe di progresso nel campo della previdenza sociale.

Nel settore demografico il Regime ha provveduto all' istituzione della Cassa nazionale assegni familiari per tutte le categorie lavoratrici; recentemente il Gran Consiglio del Fascismo ha deliberato l' istituzione di prestiti per matrimoni e di assicurazioni dotalizie per giovani lavoratori.

Infine il Governo fascista non ha trascurato l' elevazione morale, intellettuale e professionale dei lavoratori organizzando i Dopolavoro aziendali e comunali, perfezionando l' istruzione tecnica e quella professionale ed istituendo la decorazione della Stella al merito del lavoro.

Il consuntivo dell' opera sociale svolta in questo decennio può ritenersi più che soddisfacente; il Regime si è attenuto alle parole che il Duce pronunciò nel 1933 all' assemblea del Consiglio nazionale delle Corporazioni: « Una rivoluzione per essere grande nella storia, per dare un' impronta profonda alla vita del popolo, deve essere sociale ».

F. Mandi

Trattamenti contro la peronospora e contro l' oidio

La schiusa delle gemme della vite è avvenuta con molta regolarità, e l' accrescimento dei giovani germogli procede pur

esso normalmente. L'agricoltore conosce bene i gravi pericoli che insidiano la sua vigna e non staremo quindi ad illustrarli; egli sa pure che la lotta contro di essi deve essere fatta a tempo: e questo non lo ha appreso soltanto dai libri, o dalle conferenze dei tecnici o attraverso i consigli che gli rivolgiamo a getto continuo, ma anche, anzi sopratutto, a sue spese. Con questa premessa, potrebbe sembrare inutile insistere di nuovo sulla tempestività dei trattamenti, siano essi liquidi o polverulenti; eppure così non è, perchè ogni anno si lamentano perdite anche ingenti di prodotto dovute in buona parte alla mancata applicazione a tempo debito dei rimedi. Senza ricordare il lontano, disastroso 1925 in cui la peronospora distrusse, per lo meno, i due terzi del raccolto, basta riandare con la memoria a questi ultimi anni, o ancor più semplicemente al 1936.

Dunque, non bisogna farsi sorprendere impreparati, vale a dire non si debbono lasciare indifese le viti, e ciò sino dall'inizio, sino dal periodo in cui può manifestarsi il primo attacco. Quando incomincia a sussistere il pericolo? Evidentemente non si può rispondere indicando un giorno, una data fissa. La peronospora, l'oidio, ecc. ecc. sono esseri viventi ed il decorso della loro vita è in relazione, fra l'altro, alle condizioni dell'ambiente, sopratutto a quelle climatiche, e fra queste, la temperatura e la umidità esercitano la più spiccata influenza. Da notare poi che la conoscenza biologica della peronospora e dell'oidio, pur essendo sempre più vasta e profonda per il continuo studio di cui questi parassiti sono oggetto, non ha raggiunto ancora quel grado di perfezione al quale forse si arriverà un giorno e che consentirà, vi è da sperarlo, di guardare ad essi con minore preoccupazione.

Dopo il riposo invernale, la peronospora inizia la sua vita primaverile quando concorrono queste due circostanze: temperature minime non inferiori ai 10 gradi ed umidità, sia essa costituita da acqua di pioggia o da quella della rugiada. Invece per il ridestarsi della vitalità dell'oidio sono sufficienti anche temperature relativamente basse, 5-6 gradi, ed una media giornaliera di una diecina di gradi; anche nei riguardi della umidità, l'oidio è meno esigente della peronospora. Lo sviluppo di questo parassita si accentua con l'aumentare della temperatura, cosicchè i maggiori danni si hanno di solito durante l'estate.

Dunque teniamo presente che l'oidio può manifestarsi assai per tempo, prima della peronospora.

L' agricoltore potrebbe giovarsi di un termometro, non quello comune che gli servirebbe ben poco, ma bensì uno che indichi la temperatura minima raggiunta nella giornata, per stabilire con una certa sicurezza il realizzarsi di una delle due condizioni favorevoli allo sviluppo di questi parassiti; ma in genere egli non ha soverchia familiarità con questo pur semplicissimo mezzo.

Comunque, è consigliabile che il primo trattamento, cioè la prima solforazione, venga fatto appena i germogli hanno raggiunto la lunghezza di 5-6 cm.

Il secondo trattamento, da eseguire quando i germogli stessi sono lunghi 10-12 cm., deve essere liquido; al riguardo ripetiamo, per quanto generalmente noto, che sia la vecchia poltiglia bordolese preparata con un chilo di solfato di rame, con circa un chilo di calce spenta e 100 litri di acqua, quanto quella nella quale si impiega 1 chilo di polvere Caffaro in luogo del solfato di rame e della calce, sono di pari efficacia. Per modo che la scelta va fatta in base al costo; certo però che l' impiego della polvere Caffaro presenta il sensibile vantaggio di risparmiare all' agricoltore il giusto dosaggio della calce, e di ottenere una poltiglia nella quale gli ingredienti sono contenuti nella esatta, dovuta quantità.

Per questo primo trattamento liquido è sufficiente impiegare metà dei normali quantitativi di solfato di rame e di calce oppure di polvere Caffaro, cioè preparare poltiglie al 0.5 per cento.

Circa la preparazione delle poltiglie rimandiamo il lettore a quanto scrisse al riguardo il dott. Malvestiti nel n. 12 del 30 giugno 1935 di questo bollettino.

Con questi due trattamenti, da fare, come abbiamo visto, abbastanza presto, si mira a prevenire, rispettivamente, lo sviluppo dell' oidio e della peronospora.

Avvicinandosi la fioritura, bisogna pensare di nuovo a preservare la pianta da ambedue i malanni, tenendo presente che le poltiglie, ottime per la difesa delle foglie e dei tralci, non sono tali per quella dei grappolini per il fatto che i liquidi non riescono a penetrare fra fiore e fiore; inoltre esse possono anche ostacolare la fecondazione. Le polveri, invece, cioè gli zolfi, investono completamente la pianta, penetrano nelle parti più interne dei grappolini e vi aderiscono più a lungo in confronto dei liquidi Naturalmente, perchè questo possa avvenire bisogna che gli zolfi rispondano al requisito fondamentale: siano ridotti in un estremo grado di finezza, cioè allo stato di polvere

impalpabile. Necessita poi un' altra cosa: che essi vengano distribuiti con ottime solforatrici, di modo che possano uscire dalla canna sotto forma di una nube ed aderire agli organi della vite a guisa di un finissimo velo.

Abbiamo parlato di zolfi, ma questo trattamento avanti la fioritura, dovendo prevenire ambedue i parassiti, va fatto con zolfo ramato. Presso le nostre istituzioni cooperative agrarie si trovano zolfi ramati al 3 % di solfato di rame, ma gli agricoltori possono agevolmente preparare da sè un ottimo zolfo ramato mescolando, con una semplice pala, 3 o più chg. di polvere Caffaro e la corrispondente quantità di zolfo.

Terminata la fioritura, occorre una irrorazione con poltiglia all' 1 % e poi, quando gli acini sono presso a poco della grossezza di un pisello, un trattamento con zolfo ramato al 5 o più per cento di Polvere Caffaro, secondo le circostanze, per la difesa, sopratutto, dei grappolini dalla peronospora palese e larvata. Un altro trattamento che può essere fatto ugualmente con zolfo e polvere Caffaro, va eseguito all' epoca della invaiatura.

Regolandosi nel senso indicato si consegue quella alternanza di trattamenti liquidi e polverulenti che è generalmente consigliata, anche perchè gli zolfi ramati, preservando gli organi verdi della vite, e particolarmente i grappoli, da ambedue i parassiti, consentono di ridurre il numero dei trattamenti e quindi di realizzare sensibili economie.

Di quanto abbiamo detto sinora ha un certo valore solo ciò che si riferisce alle varie fasi vegetative in cui è necessario l' intervento dell' agricoltore e cioè: germogli della lunghezza di 5-6 cm.; germogli lunghi 10-12 cm.; poco prima della fioritura; dopo la fioritura e ad acini formati; invaiatura degli acini. Ma è naturale che gli interventi vanno effettuati in quanto si verificano le condizioni necessarie per lo sviluppo dei malanni, e cioè il grado di temperatura e la umidità già accennati in precedenza: ciò ha valore sia per i primi che per gli altri trattamenti. Circa questi ultimi va notato, però, che avanzandoci con la stagione, bisognerà badare al solo fattore umidità perchè la temperatura minima di 10 gradi si raggiungerà sempre.

Il suggerimento di effettuare 5 trattamenti sino alla invaiatura degli acini va inteso come indicazione assai generica, perchè in definitiva il numero degli stessi dovrà dipendere sopratutto dall' andamento della stagione.

In altre parole, i 5 trattamenti rappresentano un minimo imposto dalla più elementare prudenza ed al quale ci si può attenere nel caso che il decorso della stagione sia favorevole: essi debbono essere preventivi, cioè applicati quando non vi è ancora traccia di oidio o di peronospora. Ma se fra un trattamento e l'altro sono sopravvenute pioggie che hanno dilavato il rimedio, o se si nota la comparsa delle caratteristiche macchie d'olio (si tenga presente al riguardo che in certe annate particolarmente sfavorevoli in cui si hanno continue pioggie ed elevate temperature, le macchie ammonitrici non compaiono e si formano subito, specie sui teneri grappolini, le caratteristiche efflorescenze bianche) non bisogna indugiare a ripetere i trattamenti, ricordando che un ritardo anche di mezza giornata potrebbe compromettere irrimediabilmente parte anche cospicua del prodotto.

Ripetiamo: se la stagione decorrerà asciutta potranno essere sufficienti i 5 trattamenti prudenziali, chiamiamoli così; ma in caso contrario bisognerà applicare di nuovo il rimedio, senza esitazioni, come abbiamo già detto; e lo stesso dovrà farsi in caso di repentini abbassamenti della temperatura ed elevata umidità, assai comuni nelle manifestazioni temporalesche dell'estate.

Dott. U. Stacchiotti

PER LA CAMPAGNA BACOLOGICA

Sarebbe un grave errore da parte degli agricoltori quello di trascurare l'allevamento dei bachi con la scusa che rende poco. Se esso non rende come negli anni che hanno preceduto l'attuale crisi, tuttavia è con la rendita dei bozzoli che l'agricoltore può introitare, nella stagione estiva, cioè quando ne ha più bisogno, del denaro. Allevare bene un'oncia di bachi significa produrre un'ottantina di chilogrammi di bozzoli che rappresentano un valore di cinquecento lire: cinquecento lire sono oggi una somma non disprezzabile.

Quindi fin d'ora, e senza esitazione, tutti i locali e gli attrezzi devono essere disinfettati. Si procede nelle operazioni con l'ordine seguente:

Spolverare e togliere le ragnatele dai muri, dalle impalcature, dai soffitti, dagli attrezzi. Spazzare i pavimenti.

Scegliere fra le seguenti disinfezioni liquide quelle che si ritengono più opportune:

1) Fra le sostanze più attive ed efficaci va annoverato il sublimato corrosivo che si adopera irrorando pareti, soffitti, pavimenti, attrezzi, con una soluzione al 3 per mille (trecento grammi di sublimato per ettolitro di acqua) con l'aggiunta di un peso corrispondente di sale da cucina.

La distribuzione può essere fatta con un pennello oppure con la pompa da peronospora.

Non adoperare recipienti metallici per fare la soluzione e lavare le pompe dopo l'uso perchè il sublimato è . . . corrosivo.

Attenti perchè è velenosissimo!

2) E' ritenuto da alcuni un buon disinfettante anche il solfato di rame al 5 per cento (cinque chili per ettolitro d'acqua). Pareti, soffitti, pavimenti, attrezzi da adibirsi all'allevamento vanno irrorati con grande accuratezza.

3) Eventuale imbiancatura con latte di calce dei locali e degli attrezzi. Da sola è poco efficace; anzi si ritiene che se non sia preceduta da altre disinfezioni possa, otturando pori e fessure, impedire l'azione degli altri disinfettanti sia liquidi che gassosi. Perciò taluni usano mescolare alla calce del cloruro di calcio nella proporzione: calce due terzi, cloruro un terzo, e procedono all'imbianchimento con questa miscela.

4) Lavature con soda (3-4 chg. per ettolitro di acqua) o con una buona lisciva, degli attrezzi e dei pavimenti.

Sono di indiscussa utilità.

Le disinfezioni gassose si ottengono sia facendo evaporare liquidi, che provocando la combustione di sostanze solide. Sono adottate per ambienti ermeticamente chiusi. Si chiuderanno nell'ambiente gli attrezzi puliti e disinfettati. Le eventuali fessure nelle pareti, porte, finestre, ecc. vanno otturate possibilmente dall'esterno. Si adoperi all'uopo argilla impastata con acqua o si ricorra a liste di carta appiccicate con colla.

Le più consigliabili disinfezioni sono le seguenti due:

1) **Con formalina.** — La soluzione concentrata del commercio che contiene il 40 per cento di formaldeide, od eventuali soluzioni (nella proporzione di 400 grammi di formalina commerciale per 30 litri di acqua) vanno diffuse con la pompa del solfato di rame. Si parte dal fondo della stanza e si procede con grande rapidità ritirandosi verso la porta.

Si può anche far evaporare la formalina scaldando in appositi recipienti sia quella liquida del commercio che le pastiglie che si trovano in vendita nelle drogherie.

2) **Con lo zolfo.** — L' anidride solforosa che si sviluppa dalla combustione dello zolfo agisce tanto più energicamente quanto più l' ambiente è umido.

Quindi si brucerà lo zolfo dopo aver fatto una delle irrorazioni liquide descritte in precedenza oppure dopo aver irrorato con acqua locali ed attrezzi.

Mescolare allo zolfo un poco di salnitro (circa il 5 per cento dello zolfo) oppure in mancanza di questo, un po' di nitrato di soda; sostanze entrambe che favoriscono la combustione. Distribuirlo in diversi recipienti.

Si adoperano da due a tre chilogrammi di zolfo per ogni cento metri cubi di ambiente.

E' opportuno collocare sotto i recipienti sui quali viene messo lo zolfo uno strato di sabbia o di terra allo scopo di impedire che lo zolfo fuso ed ardente tracimi bruciando il pavimento.

I vapori di formalina e di zolfo sono efficacissimi contro le spore del calcino.

Per concludere: negli ambienti che non si possono chiudere ermeticamente com' è il caso dei fienili, operare con grande diligenza le disinfezioni liquide. Quando la chiusura degli ambienti non sia ermetica si potrà ricorrere ugualmente alla irrorazione di formalina purchè si tratti della soluzione al 40 per cento, vale a dire tale e quale la fornisce il commercio.

Nei locali chiusi far seguire anche un trattamento gassoso con formalina e con zolfo come si è visto.

RIVISTA DELLA STAMPA

La pecora e l' uomo. — Il « Piccolo » di Roma ha pubblicato un articolo di fondo del prof. Enrico Fileni sui rapporti fra pecora ed uomo nel nostro Paese. Data l' importanza che riveste l' argomento ne riportiamo un ampio riassunto.

Sullo sviluppo da dare all' allevamento ovino in Italia esistono ancor oggi due atteggiamenti opposti. Per molti bisogna intensificare questo allevamento, sostegno economico di piccole aziende, mentre altri non sono di questo parere.

Si ritiene, a torto, che la pecora sia un indice di economia povera, di agricoltura arretrata, propria dei popoli primitivi e dei paesi biblici. Sono specialmente le persone di media ed elevata coltura, ma profane di cose agrarie, che sostengono questi principii e la pastorizia viene considerata come un sistema contrario alla fissazione del rurale alla terra, come un sistema antieconomico ed anche dannoso, considerandolo causa di abbandono della terra e di incoltura.

E' bene rettificare queste affermazioni emesse con troppa disinvoltura da economisti ... orecchianti.

Se gli allevamenti ovini si sono mantenuti ed estesi su vaste plaghe italiane, a preferenza dell' esercizio dell'agricoltura, è stato ed è precisamente perchè a conti fatti, la pecora rende quanto e più di ogni altra forma di sfruttamento della terra: i suoi diversi prodotti — carne, latte, latticini, lana, pelli — vengono sempre richiesti sul mercato. Inoltre, i grandi greggi transumanti hanno ai margini anche allevamenti di ovini, suini e pollame e il pastore valorizza il suo pascolo nel modo migliore.

Se la pastorizia fosse veramente incoltura e deserto biblico sarebbe allora contraria alle direttive politico-economico-demografiche del Regime, il che non è esatto.

E' stato dimostrato che allevamento ovino e bonifica possono camminare di pari passo alla stessa azienda agricola, così pure agricoltura intensiva e gregge, mezzadria, piccola proprietà, podere e pecora: la pecora vive accanto all' uomo ed è capace di alimentare un' industria redditizia consentendo nello stesso tempo di esercitare un' agricoltura intensiva e razionale.

Un esempio istruttivo abbiamo nei poderi delle alpi e degli appennini ed anche in Bonifica — nell' Agro Pontino e in quello Romano — dove ogni famiglia colonica alleva un piccolo gregge di poche decine di pecore, gregge che vive ai « margini del podere » senza distogliere mano d' opera dagli ordinari lavori agricoli e senza destinare ai greggi appositi appezzamenti, lasciando al pascolo delle pecore erbai e prati dopo lo sfalcio, stoppie, boschi, ecc., affidandone la custodia a vecchi e ragazzi.

In quanto alla grande pastorizia, bisogna notare che in molte regioni — specie meridionali — dove esistono particolari condizioni climatiche e dove si richiedono molto tempo ancora e grandi capitali per una trasformazione ad agricoltura continua avvicendata, il pascolo rappresenta un mezzo di colonizzazione,

specialmente, poi, se i pascoli vengono ben sistemati, migliorati ed associati a buone semine di cereali.

Nelle zone di recente bonifica, nonostante l' introduzione di pratiche agrarie modernissime e i cambiamenti radicali dei sistemi di conduzione, è rimasto ancora il posto per le pecore, che non solo non sono diminuite di numero, ma sono state introdotte, non in forma transumante, ma in forma stabile.

E' specialmente nelle piccole aziende, nei poderi che l' allevamento delle pecore deve essere incrementato, in modo da elevare — e le possibilità esistono — in modo cospicuo il patrimonio ovino nazionale.

Almeno una pecora ogni due ettari potrebbe essere allevata, e sarebbe non la pecora del deserto biblico ma la pecora compagna e sostentamento della feconda famiglia colonica italiana.

Consigli pratici

L' arieggiamento nei travasi del vino. — Generalmente tecnici e pratici non danno eccessiva importanza al fare o no a contatto dell' aria i travasi del vino, cosa questa invece che va ben ponderata, e decisa secondo le necessità e gli effetti che si vogliono o no avere dal prolungato contatto del vino con l' aria, specialmente col primo travaso dei vini nuovi.

Col travaso, facendo liberamente e tumultuosamente cadere il vino dalla spina nella sottotina, si verificano due fenomeni di natura fisico-chimica: da una parte vi è sprigionamento dal vino di una parte di gas che tiene disciolto, ed evaporizzazione di alcool in misura maggiore o minore secondo la temperatura dell' ambiente; dall' altra parte vi è un assorbimento di aria, e quindi di ossigeno, da parte del vino, ossigeno che darà presto o tardi luogo a fenomeni di ossidazione, alterando la natura di alcuni dei componenti del vino.

Il gas che si sprigiona essenzialmente dal vino giovane col primo travaso all' aria è l' anidride carbonica; se il vino contiene altri gas come anidride solforosa, acido solfidrico, ecc., anche questi gas si liberano in gran parte dal liquido, in seguito al travaso. Ora, se conviene fare eliminare dal vino l' acido solfidrico e l' anidride solforosa in eccesso, quasi sempre interessa invece di non fare avvenire disperdimento di anidride carbonica,

che è un gas prezioso pel vino, in quanto conserva a questo liquido quel brio che ne migliora le sue qualità organolettiche, e mantiene nella massa liquida un ambiente a carattere riducente che ostacola i complessi fenomeni di ossidazione e di alterazione.

D' altro canto conviene, salvo casi particolari, di non fare arricchire il vino di un eccesso anche lieve di ossigeno, che è l' elemento perturbatore della stabilità del vino nei suoi caratteri organolettici e della sua conservabilità.

Per dare un' idea, poi, nei suoi effetti tecnici sul vino, dell' azione dell' arieggiamento col travaso, credo opportuno riferire alcuni dati da me recentemente ottenuti.

Due vini giovani, Montepulciano e Malvasia, furono travasati in inverno, metà a contatto dell' aria, metà con attacco diretto della pompa alla spina di presa, e messi in botti eguali, di rovere, da ettolitri 50, nella stessa cantina.

Dopo circa 4 mesi, questi vini furono di nuovo analizzati; ecco i dati analitici trovati.

Analisi organolettica :

Montepulciano — a) *prima del travaso :*

Colore : rosso rubino vivo, limpidissimo, sviluppo di bollicine di gas.

Odore : vinoso alcoolico.

Sapore : vinoso, pieno, asciutto, frizzantino, leggermente tannico.

b) *dopo il travaso con aria :*

Colore : rosso rubino cupo, appena limpido.

Odore : vinoso.

Sapore : vinoso, pieno, asciutto, asprigno, muto.

c) *dopo il travaso senz' aria :*

Colore : rosso rubino vivo, limpidissimo, qualche bollicina di gas.

Odore : vinoso.

Sapore : vinoso, asciutto, sapido, armonico, leggermente frizzante.

Malvasia — a) *prima del travaso :*

Colore : giallo pagliérino scarico, limpido, sviluppo di bollicine di gas.

Odore : vinoso, con profumo particolare del vitigno.

Sapore : vinoso, fresco, vivace.

b) *dopo il travaso con aria:*

Colore: giallo paglierino carico, velato.

Odore: vinoso.

Sapore: vinoso, fresco, poco sapido.

c) *dopo il travaso senz' aria:*

Colore: giallo paglierino scarico, limpido.

Odore: vinoso, leggero profumo del vitigno.

Sapore: vinoso, fresco, vivace, sapido, armonico.

Analisi chimica:

Determinazione	MONTEPULCIANO			MALVASIA		
	Prima del travaso	Travasato con aria	Travasato senza aria	Prima del travaso	Travasato con aria	Travasato senza aria
Densità	0.9926	0.9921	0.9923	0.9933	0.9928	0.9930
Alcool	13.60	13.30	13.60	12.32	11.95	12.30
Acidità totale	5.85	5.40	5.62	5.72	5.47	5.55
» volatile	0.51	0.65	0.52	0.60	0.75	0.60
» per CO_2 disciolta	0.45	0.08	0.22	0.34	0.06	0.20
Estratto	24	23.50	24	22.30	22	22.20

Dai dati riferiti si può dedurre:

1°) Il travaso con aria ha prodotto una perdita di 3 a 4 decimi di alcool.

2°) L' anidride carbonica sprigionatasi quasi del tutto col travaso all' aria, ha fatto perdere al vino il suo brio e la sua sapidità di gusto.

3°) L' acidità volatile è leggermente aumentata col travaso all' aria evidentemente per azione dell' ossigeno di cui il vino si è arricchito col travaso.

4°) Col travaso all' aria, si sono verificati fenomeni di natura chimica e fisica per cui il vino ha perduto la sua primitiva limpidezza.

5°) Col travaso senz' aria le caratteristiche organolettiche del vino se ne avvantaggiano e contribuiscono ad aumentarne il pregio.

Queste deduzioni ci dicono chiaramente che, salvo casi particolari in cui il tecnico ritiene necessario l' arieggiamento del vino (vini dolcigni da rifermentare, vini con cattivi odori, vini affetti da casse, ecc.), i travasi dei vini si devono fare, in tesi generale, fuori del contatto dell' aria. (g. p.)

Coltivazione della zucca. — Le massaie istriane non usano altre zucche all'infuori della *zucchetta estiva* da consumarsi allo stato erbaceo. Merita dunque far conoscere le varietà di zucche che permettendo di essere conservate, possono aumentare di qualche poco le riserve invernali degli alimenti.

Le zucche invernali costituiscono cibo sano e nutriente e quando la massaia è anche abile cuoca riesce a preparare dei piatti assai graditi.

La coltivazione delle zucche è poi semplice e facile per cui ogni massaia che attenda alla coltivazione dell' orto di famiglia deve assegnare un po' di spazio per la coltivazione di questo ortaggio.

E' preferibile seminare la zucca in vicinanza delle siepi, chè allora il suo fusto addossandosi alla siepe distende su di essa foglie e frutti senza occupare tanto spazio di terreno.

La semina delle zucche si fa in aprile in buchette preparate nel modo seguente:

si scavano le buche larghe e profonde 30-40 cm. e distanti una dall' altra un metro circa; si mette in queste buche del letame maturo e sostanzioso, integrandolo con cenere di legna e perfosfato. Meglio ancora se si può aggiungere del solfato di potassa o del cloruro di potassa (5-10 gr. per buca). Si copre il miscuglio con strato di terra alto circa 15 cm. e si interrano, ponendoli ai vertici di un triangolo, 3 semi di zucca per ogni buca.

Quando le piantine saranno sviluppate si terrà delle 3 la più robusta, sopprimendo le altre.

Le cure culturali richieste si riducono alla *cimatura*, qualche *sarchiatura* e abbondanti *innaffiature* nell' estate.

La cimatura si fa quando le piantine sono alquanto sviluppate e consiste nell' asportare la parte terminale della pianta, lasciando due o quattro foglie al massimo. Scopo di questa cimatura è di favorire l' emissione e l' irrobustimento dei getti laterali sui quali si produrranno i frutti. La cimatura si fa 2-3 volte e si intende ai getti laterali che si sono prodotti dopo le precedenti cimature.

Sovente queste piante sono attaccate da funghi i quali ne compromettono il raccolto; alcuni si presentano sulle foglie sotto forma di polvere bianca (Sphaerotheca humuli e Erysiphe cichoriacearum), altri come macchie brune sopra il frutto, (Colletotrichum oligochaetum e C. lagenarium).

Si prevengono con polverizzazioni di zolfo ramato e con irrorazioni di solfato di rame.

Bisogna aver cura di raccogliere i frutti ben maturi e badare di non strappare il peduncolo ma di tagliarlo onde evitare lacerazioni della buccia, le quali mettendo la polpa allo scoperto la espongono alla azione degli agenti determinanti la putrefazione.

La polpa delle zucche invernali si può consumare in diversi modi: tagliata a dadi si aggiunge alle diverse verdure del minestrone; tagliata pure a dadi, soffritta con burro ed olio, si aggiunge al risotto; tagliata a fette si frigge come le patate. Cotta al forno, oppure lessata in acqua, si può mangiare condita come l'insalata. Ancora cotta al forno o lessata (e quindi strizzata per farne uscire l'acqua) e con l'aggiunta di altri ingredienti (buccia di limone grattugiata, formaggio parmigiano, pane grattugiato, uova, ecc.) se ne fanno torte, tortellini, polpette, ecc.

Si fa pure una squisita marmellata dolce ed una ottima mostarda agrodolce che serve per contorno per carni fredde, pesce, ecc. e tanto l'una quanto l'altra riescono economiche se invece dello zucchero si usa il miele.

Le principali varietà di zucche da coltivare per il consumo invernale sono: la zucca grossa di Etampes, la grossa gialla di Parigi, la zucca marina o di Chioggia a buccia bernoccoluta, la zucca d'America, la zucca di Boulogne, la zucca a turbante, la gigante Melone, ecc.

Per conserve e marmellate sono preferibili la zucca grigia di Boulogne, la grossissima di Etampes e la gigante Melone.

(l. b. q.)

FRA LIBRI E RIVISTE

L'Istituto fascista di tecnica e propaganda agraria, riorganizzato su basi corporative con la partecipazione delle tre grandi organizzazioni nazionali degli agricoltori, dei lavoratori e dei tecnici agricoli, ha iniziato la pubblicazione di una utilissima rassegna mensile dal titolo **Informazioni agricole.** Scopo della rassegna è quello di tenere al corrente gli agricoltori e i tecnici dell'agricoltura sulle principali attività di carattere tecnico, scientifico ed economico che si svolgono ogni mese nei diversi settori agricoli. Attraverso la raccolta di note originali, che saranno sempre redatte da tecnici specializzati nelle singole discipline agrarie, la rassegna si propone così di offrire ai suoi lettori un quadro panoramico mensile di tutte le iniziative e le realizzazioni tecniche e scientifiche rivolte al progresso dell'agricoltura sia in Italia che all'Estero.

Il 30 marzo u. s. è morto a Brescia l' **on. prof. Dante Gibertini,** Capo dell' Ispettorato agrario di quella provincia e Deputato al Parlamento. Uomo di alto intelletto, lavoratore attivissimo, legò il Suo nome sopratutto ai nuovi indirizzi colturali della granicoltura italiana, ai quali è in buona parte legato il successo della Battaglia del grano.

Ma l' opera fervida ed appassionata del compianto professore si esplicò in molti altri campi della tecnica agraria, nei quali Egli fu suscitatore di feconde iniziative.

I tecnici agrari ed i rurali dell' Istria salutano con profonda deferenza la Sua memoria.

NOTIZIARIO

Nell' Ispettorato compartimentale delle Venezie. — Comunichiamo con vivo rammarico agli agricoltori della Provincia, che il comm. prof. Vittorio Ronchi, capo dell' Ispettorato agrario compartimentale delle Venezie, sta per lasciare il suo alto ufficio, pur continuando ad appartenere al Ministero dell' agricoltura e delle foreste, per assumere la direzione generale della grandiosa tenuta di Maccarese, presso Roma.

Tale notizia sarà accolta con il più sentito rincrescimento dagli agricoltori dell' Istria, ai quali il chiarissimo prof. Ronchi dimostrò una particolare predilezione, esaminando nel modo più benevolo svariati problemi economico-agrari della provincia e promuovendone la felice soluzione. Alla gratitudine dei rurali si associa intimamente quella degli esponenti delle nostre istituzioni agrarie, che ebbero sempre dal valoroso Ispettore compartimentale, preziosi consigli ed il più fervido ausilio.

Non staremo a ricordare le eletta competenza tecnica, la scrupolosa rettitudine, l' attività incessante del prof. Ronchi: requisiti conosciuti da tutti, come è generalmente nota la sua bontà. Diremo solo che l' Istria rurale aggiunge il nome del prof. Ronchi a quelli di coloro che più meritarono della sua riconoscenza. E con i rurali, lo salutano e lo ricordano i dirigenti ed i tecnici di tutte le istituzioni agrarie della Provincia.

Provvedimenti per favorire l' allevamento asinino ed equino in Istria. — Il Deposito cavalli stalloni di Ferrara ha disposto che d' ora in poi a tutte le asine idonee alla riproduzione, purchè siano sane, ben sviluppate ed abbiano raggiunto il terzo anno di età, sia esteso il beneficio della monta gratuita quando vengano condotte al salto degli asini-stalloni selezionati che si trovano nelle seguenti località:

Cortedisola, comune d' Isola d' Istria, fidatario Meiach Giuseppe.
Pisino, Scuola di pratica agricola.
Pintori, comune di Pinguente, fidatario Raspolich Giovanni.
Villa Perellici, comune di Portole, fidatario Stelco Giuseppe.
Villa Rados, comune di Visignano, fidatario Barnabà Giovanni.
Villa di Rovigno, comune di Canfanaro, fidatario Barbaro Simone.
Albona, fidatario Pirz Vittorio.

Gallesano, comune di Pola, fidatario Stocco Stefano.
Carnizza d' Arsa, comune di Barbana d' Istria, fidatario Borsi Michele.

Il medesimo beneficio è esteso alle cavalle che vengono condotte al salto dello stallone puro sangue lipizzano che si trova a Carnizza d' Arsa, comune di Barbana d' Istria, presso il fidatario Borsi Michele.

Il Deposito stalloni ha inoltre disposto che annualmente abbiano luogo per la zona di ogni stazione suddetta, premiazioni dei migliori soggetti allevati discendenti dagli stalloni selezionati.

Per la soluzione del problema degli Usi civici in Istria.

— Il 12 corr. ha avuto luogo a Capodistria, presso il Consorzio per la trasformazione fondiaria dell' Istria, una importante riunione per avviare verso una concreta soluzione il problema degli Usi civici nella nostra Provincia.

Presiedeva la riunione S. E. il senatore Cesare Mori, Presidente del Consorzio, ed erano presenti l' Ispettore compartimentale agrario comm. prof. Vittorio Ronchi, il Capo dell' Ispettorato agrario provinciale comm. prof. Leo Petronio, il Direttore generale agrario del Consorzio prof. Guido Trentin, il Commissario dell' Ispettorato agrario provinciale cav. uff. dott. Girolamo Manzutto, nonchè i tecnici dell' Ispettorato e del Consorzio dottori Giacomelli e Vazzoler.

Dopo un' ampia relazione sul lavoro preparatorio svolto di concerto con il Commissariato degli Usi civici, l' Ispettore compartimentale agrario ha impartito le direttive tecnico-agrarie su cui dovrà svolgersi l' ulteriore azione del Consorzio, quale delegato tecnico, sempre d' accordo con il Commissariato per gli Usi civici.

Presa in esame la consistenza e la situazione dei terreni di uso civico, si è rilevato che il complesso dei beni suscettibili di effettiva trasformazione e valorizzazione agraria si riduce a poco più di 3000 ettari e si è stabilito d' incominciare il lavoro in quelle zone in cui il problema si presenta di più pronta realizzazione.

La trasformazione sarà curata dal Consorzio, quale delegato tecnico per gli Usi civici, senza discostarsi dai concetti basilari tecnico-agrari cui deve ispirarsi la trasformazione fondiaria e sarà attuata sulla base di principî di effettiva collaborazione con gli agricoltori ed enti interessati.

In armonia ai principî suesposti si darà pronto inizio all' azione nelle zone più atte alla trasformazione fondiaria dei comuni di Pola e di Parenzo.

Notizie sull' esito di alcuni mercati di animali tenuti nelle provincie d' Istria, del Carnaro e di Trieste.

Montona, 15-III. — Animali presentati: Buoi 197, Vacche 200, Giovenchi 49, Vitelli 31, Cavalli 4, Muli 2, Asini 52, Suini da allevamento 112, Ovini 16, Caprini 11. Prezzi verificatisi: Buoi da allevamento L. 360—410, da macello L. 320—350, Vacche da allevamento L. 330—380, da macello L. 220—300, Giovenchi da allevamento L. 350—400, da macello L. 320—350, Vitelli da allevamento L. 520—550, da macello L. 480—500, al q.le peso vivo;

Cavalli L. 1400—1800, Muli L. 800—1000, Asini L. 50—400, Suini da allevamento L. 140—180, Ovini 60—130, Caprini L. 60—150, per capo.

Andamento del mercato: buona affluenza di bestiame e di compratori e notevole, marcata indecisione nella contrattazione dei capi bovini; degli stessi, furono venduti solamente 32 capi, dei quali 10 (4 buoi e 6 vacche) a macellai della provincia ed il rimanente ad agricoltori diversi; per le altre specie, il commercio è stato abbastanza vivace; quasi tutti gli asini ed un quarto circa dei suini d'allevamento, andarono venduti.

Niente da rilevare dal lato zooiatrico.

Siana (Pola), 27-III. — Animali presentati: Suini 23. Prezzi verificatisi: Suini L. 125—225 per capo.

Andamento del mercato: vennero venduti 10 suini.

Gli animali furono visitati e trovati sani.

Buie, 30-III. — Animali presentati: Buoi 73, Vacche 113, Manzi 12, Tori 7, Giovenche 17, Vitelloni 11, Vitelli sotto l'anno 7, Cavalli 4, Muli 1, Asini 87, Suini 162, Caprini 1. Prezzi verificatisi: Buoi da macello L. 325—343, da lavoro L. 339—340, Vacche da macello L. 266, da allevamento L. 252—360, al q.le peso vivo; Suini lattonzoli L. 100—240 per capo.

Andamento del mercato: vennero venduti 2 buoi da macello e 2 da lavoro, 1 vacca da macello e 9 da allevamento e tutti i suini lattonzoli; altre vendite non vennero registrate; per i bovini vi furono molte offerte ma pochissimi acquisti benchè i capi presenti erano meravigliosi.

Dignano, 3-IV. — Animali presentati: Buoi 32, Vacche 38, Vitelli 8, Asini 12, Suini 76. Prezzi verificatisi: Buoi da macello L. 340—370, da allevamento L. 350—400, Vacche da macello L. 300—310, da allevamento L. 310—340, Vitelli L. 480—500, al q.le peso vivo; Asini L. 150—200, Suini L. 150—250, per capo.

Vennero eseguite 12 variazioni riguardanti i capi grossi; furono venduti tutti i suini.

Per lo sviluppo della mezzadria nelle zone di bonifica.

— Si è riunito in questi giorni, per trattare alcuni problemi interessanti le categorie rappresentate, il Direttorio del Sindacato provinciale coloni e mezzadri.

Assente, per ragioni di servizio, il Segretario dell'Unione, perito Giuseppe Arrighi, ha presieduta la riunione il sig. Zocca, Capo dell'Ufficio vertenze e contratti dell'Unione stessa.

Il Segretario del Sindacato, sig. Marzocchi, dopo una succinta relazione sull'attività svolta dal Sindacato per l'assistenza ai rappresentati, sulle condizioni economiche degli stessi e sull'applicazione del vigente capitolato, ha esaminata la situazione delle piccole colonie, esistenti in numero considerevole nella Provincia, avanzando alcune proposte per una più conveniente definizione dei rapporti fra concedenti e mezzadri.

Il sig. Battistella, membro del Direttorio, ha intrattenuto il Direttorio stesso sulla mezzadria nelle zone bonificate.

Su tali importanti problemi hanno interloquito tutti i convenuti.

Il sig. Zocca, dopo aver portato al Direttorio il saluto del Segretario dell' Unione, riassunte le relazioni suddette, si è addentrato nei problemi prospettati, assicurando l' interessamento dei competenti organi sindacali e segnalando le realizzazioni che già si sono conseguite in altre provincie per assicurare lo sviluppo della mezzadria nelle zone di bonifica. Ha inoltre annunciato che col 21 aprile sarà estesa ai coloni e mezzadri l' assistenza sanitaria attraverso la Cassa mutua malattie, soffermandosi ad illustrare la portata di tale provvedimento di alto valore sociale e le ripercussioni che lo stesso porterà nell' andamento economico e morale delle famiglie coloniche.

Esauriti tutti gli argomenti all' ordine del giorno, la riunione si è chiusa con un vibrante « saluto al Duce ».

Osservazioni e prospettive olearie. — Il 14 febbraio u. s. si è riunita in adunanza pubblica la Reale Accademia dei Georgofili, sotto la presidenza di S. E. l' on. prof. Arrigo Serpieri, per ascoltare la interessante lettura dell' Accademico comm. dott. Giuseppe D' Ancona, benemerito agricoltore toscano, sul tema « Osservazioni e prospettive olearie ».

Premesso lo stato di fatto e cioè che la produzione italiana dell' olio raggiunge oggi i due milioni di quintali, mentre il consumo alimentare della popolazione ne richiede tre, e che alla deficienza si è fatto fronte colla importazione per un valore di 200 milioni di semi oleosi da lavorarsi in Italia, il comm. D' Ancona ha esaminato la possibilità di colmare la differenza coll' aumento della metà della produzione attuale, ed ha asserito che per ottenerlo entro non lungo periodo di tempo, più che su di ogni altro mezzo, bisogna contare sul miglioramento degli olivi esistenti.

Il comm. D' Ancona ha dimostrato quindi come la tecnica colturale consenta di trasformare entro pochi anni qualsiasi pianta di olivo, anche la più degradata, rendendola di stabile produttività, e con una spesa non eccessiva, che viene ben presto ripagata dall' aumentato prodotto, ed ha insistito sulla necessità pratica di istruire i contadini sulla potatura secondo quei nuovi sistemi che già hanno dato ottima prova in due provincie dell' Italia centrale, Livorno e Perugia, nonchè di istituire studi e sperimentazioni per conoscere più profondamente i fatti ed i fenomeni che accompagnano la vita dell' olivo, per la massima parte tuttora poco noti, come si è ottenuto per altre piante a noi utili.

L' oratore ha riferito infine sull' andamento della produzione dell' olio nelle diverse regioni italiane nell' ultimo venticinquennio, ed in parlicolare nella Toscana, ed ha prospettato un quadro sintetico delle condizioni della olivicoltura e della produzione olearia in ciascuna delle nove provincie toscane, giungendo alla conclusione che esse possono mettersi in grado di offrire il contributo dell' aumento della metà del prodotto medio attuale, di cui l' Italia ha bisogno per svincolarsi anche per l' olio da ogni dipendenza straniera, e conseguire quella autarchia che è voluta dall' indirizzo economico del Regime fascista.

Lo scelto e competente pubblico si è vivamente complimentato col comm. D' Ancona per la importantissima sua memoria che sarà pubblicata negli Atti Ufficiali dell' Accademia.

Infortuni agricoli nel mese di febbraio 1937 — Durante il mese di febbraio vennero denunciati alla Cassa mutua giuliana infortuni agricoli, in Trieste, complessivamente 340 infortuni e precisamente 21 della provincia di Trieste, *41 della provincia di Pola,* 110 del Goriziano, 11 della provincia del Carnaro e 157 dell'Udinese.

Lo stato degli infortuni alla fine del mese di febbraio era il seguente: infortuni mortali 11; infortuni con prevedibile invalidità permanente 109; infortuni con indennità per inabilità temporanea 27.

Il numero degli infortuni e le indennità pagate durante il mese di febbraio, risultano dal prospetto che segue:

Provincia	Temporanea		Permanente		Morte		Totale	
	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire
Trieste	1	200.—	2	1.860.—	—	—.—	3	2.060.—
Pola	*2*	*135.—*	*8*	*25.451.75*	—	—.—	*10*	*25.586.75*
Gorizia	1	316.—	6	10.848.40	—	—.—	7	11.164.40
Fiume	—	—.—	1	1.344.—	—	—.—	1	1.344.—
Udine	4	356.—	4	5.505.—	—	—.—	8	5.861.—
Totali	8	1.007.—	21	45.009.15	—	—.—	29	46.016.15
Pagate fino al 31 gennaio	17	1.061.50	36	79.898.25	7	41.910.—	60	122.869.75
Complessivamente al 28 febbraio	25	2.068.50	57	124.907.40	7	41.910.—	89	168.885.90

Stato civile del Comune di Parenzo
mese di Marzo.

Nati: Maschi 19, Femmine 9. Totale 28
Morti: 15
Aumento popolazione 13
Matrimoni celebrati: 1

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dal 16 al 31-III (nessuna denunzia)						
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 16 al 31-III	Peste suina	Trieste	Trieste	S	—	1

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all'Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Marzo

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi: Massima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Minima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Media giornaliera	Vento [1]: Direzione (N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest)	Vento [1]: Forza (0 = calma 6 = uragano)	Nebulosità [1] (0 = sereno 10 = completamente coperto)	media umidità relativa dell'aria (0 = secca 100 = satura)	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
1	51.3	12.4	5.5	8.8	SE	1	7	70	2.6	
2	49.7	12.8	3.0	8.3	SW	1	2	65	—	
3	52.9	11.8	4.7	8.2	SE	1	2	77	—	
4	54.4	9.5	6.2	8.0	NE	0	10	95	0.6	
5	54.1	13.8	7.8	11.7	S	2	10	93	10.0	
6	53.3	13.1	10.0	10.2	W	1	10	99	12 0	nebbia fitta ore 8
7	58.6	12.1	5.3	9.3	E	0	3	84	7.4	
8	56.1	13.7	7.5	11.1	SE	1	10	95	5.6	
9	50.7	13.5	8.8	10.9	E	1	10	93	23.0	
10	49.5	9.8	8.1	9.0	SW	2	10	96	21.6	acqua caduta nei
11	60.3	12.5	5.9	9.8	S	1	2	84	5.2	mesi precedenti mm. 128.6
12	54.3	13.5	10.0	11 7	S	4	10	89	—	in marzo » 179.6
13	56.9	15.0	8 2	11.6	SW	2	10	76	12 8	totale mm. 308.2
14	52.4	12.5	10.2	11.7	SE	2	10	91	1.4	
15	58.4	15.5	9.0	12.9	SW	2	1	66	9.0	
16	69.0	14.2	2.2	9.1	S	1	2	69	—	
17	68.0	13.5	3.8	10.3	S	1	7	81	—	
18	64.6	16.5	9.8	13.2	S	1	10	88	—	
19	59.6	17.0	11.8	14.7	S	2	10	83	—	
20	51.6	19.8	9.3	16.3	SW	2	10	70	—	
21	48.4	12.3	9.8	10.7	S	1	9	86	7.6	
22	53.3	14.5	6.8	11.4	S	2	2	82	1.2	
23	52.2	16.3	10.8	13.2	SW	2	10	69	3.0	
24	50.1	13.5	8.2	9.9	E	1	10	84	2.0	
25	56.9	12.0	3.0	8.7	E	0	3	79	14.2	
26	61.0	14.1	2.5	9.8	SE	0	2	69	0.2	
27	56.9	13.0	9.8	11.8	SW	1	10	78	0.6	
28	58.2	16.0	7.5	11.9	SE	1	10	79	24.8	
29	57.9	10.8	8.7	9.8	SE	2	10	93	14.8	
30	62.0	13.9	6.3	10.7	SE	0	10	74	—	
31	60.6	16.2	6.8	12.0	NE	0	10	70	—	

[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 Aprile

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Agnelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Latte	Uova	Legna da fuoco	OSSERVAZIONI
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo				litro	al 100	q.le	
Pinguente	105	110	8.60	11	125 [1]	95	3.60	4.75	40	90	da 80 in poi [2]	10	0.70	30	5	[1] prezzo ufficiale di cessione dall' ammasso ai molini; [2] da macello L. 6.20 al chg. peso morto
Antignana	100	100	—	16-18	»	—	—	—	45-50	—	120-130	—	0.80	25-28	6-7	
Grisignana	95-100	100-120	8.20	10-12	»	92	3.30 [1]	4.50-5	40-50	70-80	130-140	9-10	0.75	30	12 [2]	[1] buoi; vacche L. 3; [2] al metro, corta
Montona	105	110	8.50	12	»	90	3-4	5	40-50	90-110	100	10	0.70	25	6 [1]	[1] a domicilio
Pisino	90-100	100-120	—	12-20	»	90	2.80-3.30	4.80-5.60	50	80-150	120 [1]	8-9 [2]	0.80	25-30	6-7	[1] da macello L. 5 al chg. peso morto; [2] al chg. peso vivo; pollastri L. 10-12 al paio
Visinada	80-100	90-110	9	15-18	»	90	3-4.20	5.50	60	160	150 [1]	12 [2]	0.80	30	6	[1] da macello L. 5 al chg. peso morto; [2] pollastri L. 12 al paio

Dott. E. Benedini, Direttore responsabile **Dott. U. Stacchiotti,** Redattore-capo